

Asador de Carbón 4200 Walk-A-Bout®

MANUAL DEL PROPIETARIO

CARACTERÍSTICAS QUE HACEN QUE SU PARRILLA AUSSIE SEA EXCEPCIONAL



Patas exclusivas que se pliegan y cierran fácilmente...
Las patas bloqueadoras de la Aussie™ se pliegan y se cierran para facilitar el transporte y para que sea compacta al guardarla. Puede apoyar la parrilla contra la pared o colgarla en la pared.

Rejilla ígnea o bandeja de cenizas...
La rejilla ígnea o bandeja de cenizas impide que se queme el fondo de la base. La rejilla ígnea o bandeja de cenizas permite que el carbón se queme mejor y refleja el calor. También es duradera y se levanta para facilitar la limpieza. Simplemente tire las cenizas y lávela con una manguera de jardín.



MECO CORPORATION SE ESFUERZA POR SER UN PROVEEDOR DE PRODUCTOS DE CONSUMO DE ALTA CALIDAD. SI INADVERTIDAMENTE HEMOS OMITIDO ALGUNA PIEZA NECESARIA PARA EL MONTAJE, O SI NECESITA INFORMACIÓN PARA RESOLVER PROBLEMAS, PÓNGASE EN CONTACTO CON NOSOTROS A TRAVÉS DE NUESTRO NÚMEROGRATUITO. GRACIAS POR COMPRAR ESTE PRODUCTO MECO.

De lunes a viernes de 8 a.m. a 5 p.m. hora este. 1-(423)-639-1171 (TELÉFONO) 1-(423)-639-1055 (FAX)
CONSUMER SERVICE DEPARTMENT - MECO CORPORATION 1500 INDUSTRIAL ROAD, GREENEVILLE, TN. 37745, USA



LEA Y SIGA CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE ARMAR O USAR ESTE ARTEFACTO. NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE CAUSAR LA MUERTE, LESIONES CORPORALES GRAVES Y/O PÉRDIDA DE PROPIEDAD.

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO AL AIRE LIBRE. NO ES PARA USO COMERCIAL.

EL CONSUMIDOR DEBE CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES PARA USARLAS EN EL FUTURO.

SALVAGUARDAS GENERALES

A continuación hay una lista de salvaguardas importantes para guiarlo a usted a través del proceso de asado a la parrilla a fin de hacer una barbacoa buena y segura. Es importante recordar que cuando se trabaja con fuego, es posible quemarse; tome precauciones. El sentido común y la planificación evitarán las lesiones.

1. Lea siempre el manual del propietario antes de usar la parrilla y siga los procedimientos específicos de uso, armado y seguridad. Comuníquese con el fabricante si tiene preguntas específicas acerca del funcionamiento de la parrilla.

2. Las parrillas para barbacoa han sido diseñadas exclusivamente para uso al aire libre. Nunca haga barbacoa en un remolque, tienda de campaña, casa, garaje ni en ningún área cerrada porque el monóxido de carbono puede acumularse y causar la muerte.

3. Instale la parrilla en un área abierta lejos de edificaciones, hojas secas o maleza. Evite áreas con mucho ajetreo y haga siempre la barbacoa en un área bien ventilada. Sea consciente de las chispas que el viento se puede llevar.

4. Nunca use la parrilla para barbacoa a menos que todas las piezas de la unidad estén firmemente instaladas y que la parrilla esté estable.

5. Si usa accesorios eléctricos (es decir, asadores, etc.), asegúrese de que estén correctamente conectados a tierra de acuerdo con los códigos locales. Los cables eléctricos se deben colocar lejos de los senderos.

6. Use utensilios para barbacoa con mango largo para evitar las quemaduras y salpicaduras.

7. Lleve ropa que no incluya faldones de camisa, volantes o cintas de delantal, y use guantes ignífugos cuando ajuste los respiraderos calientes.

8. Para apagar las llamaradas, ajuste los respiraderos de manera de bajar la temperatura. Si debe sofocar las llamas con un rociado ligero de agua, retire primero la comida de la parrilla.

9. Use bicarbonato de sodio para controlar el fuego causado por la grasa y tenga a mano un extintor de incendios. Debe tener cerca un balde con arena o una manguera de jardín si no tiene un extintor comercial.

10. No descuide nunca la parrilla una vez que esté encendida.

11. No permita que nadie lleve a cabo actividades cerca de la parrilla mientras la usa o inmediatamente después de usarla. La parrilla está caliente durante el uso y permanecerá caliente por un tiempo después de usarla. Nunca opere la parrilla cerca de superficies inflamables.

12. Abra la cubierta con cuidado cuando cocine; el aire caliente y el vapor pueden quemar.

13. Nunca intente mover la parrilla caliente.

El propósito de estos consejos de seguridad es presentar prácticas de seguridad y precauciones generales para la operación y mantenimiento de las parrillas para barbacoa. El objetivo de estos consejos no es ser un tratamiento exhaustivo del tema, y no debe interpretarse que descartan otros procedimientos que mejorarían la operación segura de la parrilla para barbacoa.

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA USAR CARBÓN O MADERA

1. Antes de encender las briquetas de carbón o los pedazos de madera, forme una pirámide y luego aplique líquido encendedor. Espere hasta que el líquido los haya empapado antes de encenderlos.

2. Debe tapar inmediatamente la lata de líquido encendedor y colocarla a una distancia segura de la parrilla.

3. Nunca agregue líquido encendedor a los carbones calientes o tibios.

4. Nunca use gasolina, queroseno, alcohol u otro líquido volátil como encendedor, porque puede explotar.

5. Como alternativa al líquido encendedor, use un encendedor eléctrico, sólido, de chimenea de metal u otro tipo de encendedor fabricado específicamente para encender briquetas de carbón o pedazos de madera.

6. Retire cuidadosamente el encendedor eléctrico caliente después de desenchufarlo y tenga cuidado de dónde lo coloca. Deje siempre que el encendedor se enfríe completamente antes de guardarlo.

7. Nunca use un encendedor eléctrico en la lluvia y/o cuando esté parado sobre suelo mojado.

8. Cuando use briquetas de encendido instantáneo, no use líquido encendedor ni encendedores eléctricos, sólidos o de chimenea de metal. No agregue briquetas de encendido rápido una vez que el fuego se haya encendido, agregue briquetas de carbón normal si necesita máscarbón.

9. Una vez que haya encendido la parrilla para barbacoa, no toque las briquetas de carbón o los pedazos de madera para ver si están calientes. No cierre la cubierta hasta que esté listo para cocinar.

10. Permita que los carbones se quemen completamente y deje que las cenizas se enfríen durante 48 horas antes de desecharlas.

11. Envuelva las cenizas frías en papel de aluminio de alta resistencia y colóquelas en un recipiente incombustible para desecharlas. Asegúrese de que no haya otros materiales inflamables dentro o cerca del recipiente.

12. Si debe disponer de las cenizas en menos tiempo del que tardan en enfriarse completamente, sáquelas de la parrilla en papel de aluminio de alta resistencia y empápelas completamente con agua antes de desecharlas en un recipiente incombustible.



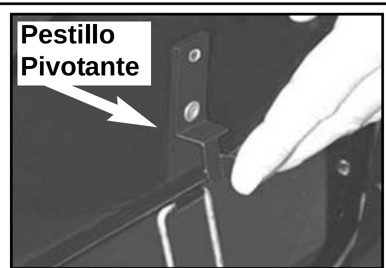
ADVERTENCIA: No seguir estas instrucciones puede causar la muerte, lesiones corporales graves y/o pérdidas de propiedad. Lea y siga cuidadosamente las instrucciones antes de usar la parrilla.

ARMADO DE LA PARRILLA AUSSIE™

Paso 1. Quite de las patas y las ruedas el pedestal de la bandeja si no lo ha hecho todavía.

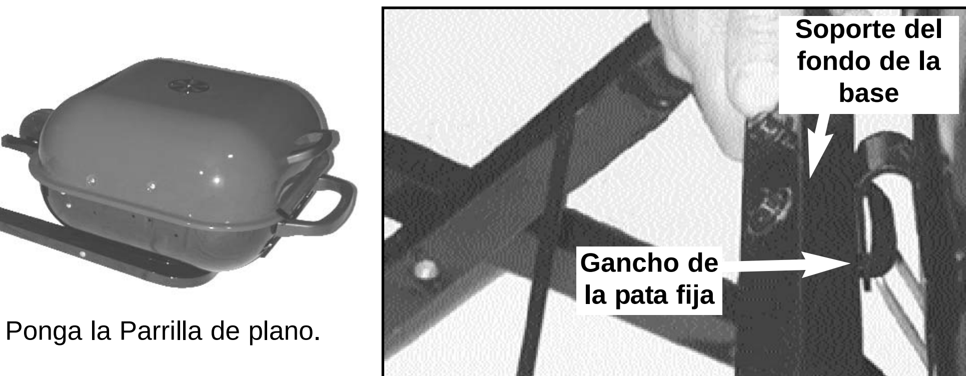


Paso 2. Asegúrese de que el pestillo entre la cubierta y la base esté cerrado..




Paso 3. Mantenga la parrilla en posición vertical. Aleje el pestillo pivotante de la vara transversal.

Paso 4. Ponga la Parrilla de plano.



Paso 5. Levante la parte de atrás del conjunto formado por la cubierta y la base. Levante la pata fija y deslice el gancho hacia adentro del soporte inferior de la base. Cierre el pestillo de seguridad tras el gancho de la pata fija**.**

Paso 6. Alcance la manija de la cubierta por debajo. Gire la parrilla hacia arriba hasta que esté de pie sobre el piso.

Paso 7. Abra el pestillo entre la cubierta y la base. Abra la cubierta y quite la parrilla de cocción y la bandeja de cenizas. Deseche los materiales de empaquetado. Vuelva a poner la bandeja de cenizas hacia arriba e instale la parrilla de cocción en el soporte de parrilla.

ENCENDIDO DE LA PARRILLA AUSSIE

ADVERTENCIA: Utilice la parrilla sólo en lugares con buena circulación de aire para evitar la acumulación de monóxido de carbono, que es tóxico.

NOTA: ASEGÚRESE DE DEJAR LA CUBIERTA ABIERTA COMPLETAMENTE HASTA QUE LAS LLAMAS SE HAYAN APAGADO.

ENCENDIDO:
PASO 1. Utilice carbón de madera dura de alta calidad para lograr un buen fuego. Las briquetas de carbón de arce, roble, abedul u olmo arden limpiamente y producen muy poco humo u olores desagradables.
PASO 2. Abra la cubierta y todos los respiraderos.
PASO 3. Quite la parrilla de cocción y la bandeja de cenizas. Para proteger la pintura, ponga papel de aluminio en el fondo de la base. Vuelva a poner la bandeja de cenizas.
PASO 4. Ponga aproximadamente tres libras de carbón (48 a 50 briquetas) en la bandeja de cenizas en el fondo de la parrilla.
PASO 5. Haga una pila en forma de pirámide cerca de la parte de adelante de la rejilla y échele líquido encendedor según las instrucciones de la lata (utilice un encendedor eléctrico si lo desea; deje el líquido encendedor y siga las instrucciones del fabricante).
PASO 6. Permita que el líquido encendedor empape el carbón durante aproximadamente un minuto.
PASO 7. Cuidadosamente encienda el carbón y déjelo arder de 20 a 25 minutos o hasta que quede cubierto con una fina ceniza gris. NOTA. Para lograr un fuego caliente rápidamente, utilice un ventilador o un fuelle a fin de crear movimiento adicional de aire sobre el carbón. Tenga cuidado con soplar las cenizas.
PARRILLADAS... Utilice tenazas de mango largo para arreglar el carbón en forma de tablero de damas. Deje aproximadamente media pulgada de espacio entre cada pedazo de carbón. Esto contribuye a evitar las llamaradas cuando la carne gotea sobre el carbón y produce el calor uniforme necesario para hacer parrilladas.
COCCIÓN INDIRECTA... tal como asar pedazos grandes de carne sobre la rejilla. Utilice o haga una bandeja que tenga un área de aproximadamente una pulgada más alrededor del pedazo de carne para atrapar el jugo. Ponga la bandeja directamente debajo de la carne y rodéela con carbón. En general, la cocción indirecta tarda mucho tiempo. Coloque un suministro adicional de 8 a 10 briquetas de carbón a los lados de la bandeja de cenizas. Esto permite calentar las briquetas para que se encienden fácilmente cuando las necesite para producir más calor.







COCCIÓN EN LA PARRILLA AUSSIE™

PARRILLA DE COCCIÓN… PRECAUCIÓN. No tome las manijas de la parrilla de cocción con las manos cuando esté caliente. Use guantes para barbacoa para manipularla. Para cocinar LENTAMENTE, mueva la parrilla de cocción hacia la parte de atrás y colóquela en las ranuras superiores del soporte de parrilla. Para cocer RÁPIDAMENTE, mueva la parrilla de cocción hacia adelante y colóquela en las ranuras inferiores del soporte de parrilla.

Cuando haya terminado de cocinar, puede quitar la comida mientras esté en la parrilla de cocción. Coloque la parrilla de cocción sobre un mostrador o una mesa. Las patas no permitirán que la comida toque la superficie de la mesa o el mostrador. No coloque la parrilla caliente sobre superficies que se fundan o se quemen.

TIRO AJUSTABLE… Deje los respiraderos de la cubierta y la base abiertos para lograr la mayor cantidad de calor. Cierre los respiraderos parcialmente para disminuir el calor. El carbón tarda varios minutos en reaccionar al ajuste de los respiraderos.

AHUMADO… Para lograr el verdadero sabor ahumado, utilice pedacitos o pedazos de madera de árboles frutales o de nueces tales como el nogal americano, el nogal, el cerezo o el manzano. Remoje los pedacitos de madera en agua durante la noche para que no se quemen cuando los ponga sobre el carbón.

Después de encender el fuego, ponga los pedacitos de madera empapados encima del carbón caliente. Ponga la carne en la parrilla o en el asador de rosticería y cierre la cubierta. Ponga la parrilla en la posición más alta y ajuste los respiraderos para producir poco calor.

Continúe agregando pedacitos de madera mientras la carne se cueza para mantener la cantidad apropiada de humo. El ahumado es un proceso muy lento; deje abundante tiempo de cocción.

LLAMARADAS... Cierre los respiraderos durante por lo menos un minuto para apagar las llamas. No es necesario usar agua.

APAGADO DEL CARBÓN… Guarde el carbón para volver a usarlo después cerrando la cubierta y todos los respiraderos. El carbón se apaga en poco tiempo y, la próxima vez que cocine, no necesitará agregar tanto carbón.

CUIDADO DE LA PARRILLA AUSSIE™

Cenizas... Quite las cenizas lo más pronto posible después de cocinar. Espere que el carbón se enfríe, levante la rejilla ígnea o bandeja de cenizas y bote las cenizas. Puede guardar los pedazos grandes de carbón para usarlos la próxima vez que cocine. Lave la parrilla con una manguera de jardín para quitar la grasa y la ceniza acumulada. Deje secar la bandeja de cenizas antes de volver a ponerla en la parrilla.

Para que sea más fácil limpiarla, ponga una capa doble de papel de aluminio en el fondo de la base ígnea debajo de la bandeja de cenizas. No cubra los respiraderos.

Parrilla de cocción, tenedores de asador, eje asador… Lávelos con una solución de detergente y agua caliente, tal como lavaría cualquier otro equipo de cocina. Es recomendable usar un cepillo de cerdas rígidas para quitar las acumulaciones de grasa.

Cubierta y base... Humedezca un paño con una solución de agua caliente y detergente. Luego páselo por dentro y por fuera de la cubierta y de la base. Seque todas las áreas antes de guardar la parrilla. Nota. No use limpiador de hornos o limpiadores abrasivos en la parrilla Aussie™. Esto puede dañar el acabado de pintura.

Almacenamiento... Después de limpiar la parrilla, guárdela en un lugar limpio y seco. Deje abiertos todos los respiraderos para evitar que se acumule humedad, que puede causar oxidación. Si va a dejar la parrilla al aire libre, cierre el respiradero de arriba para evitar que le entre lluvia, pero deje los respiraderos de abajo abiertos. Para guardar la parrilla Walk-A-Bout®, cierre con pestillo la cubierta y la base. Puede colocar la parrilla en la pared con el gancho de pata fija o apoyarla contra la pared.

Usted puede extender la vida útil de la parrilla con una funda de almacenamiento de servicio pesado.
Vea el formulario de pedido de accesorios que vino con la parrilla para obtener información de pedidos.

P/N 03.6081.07
20100616